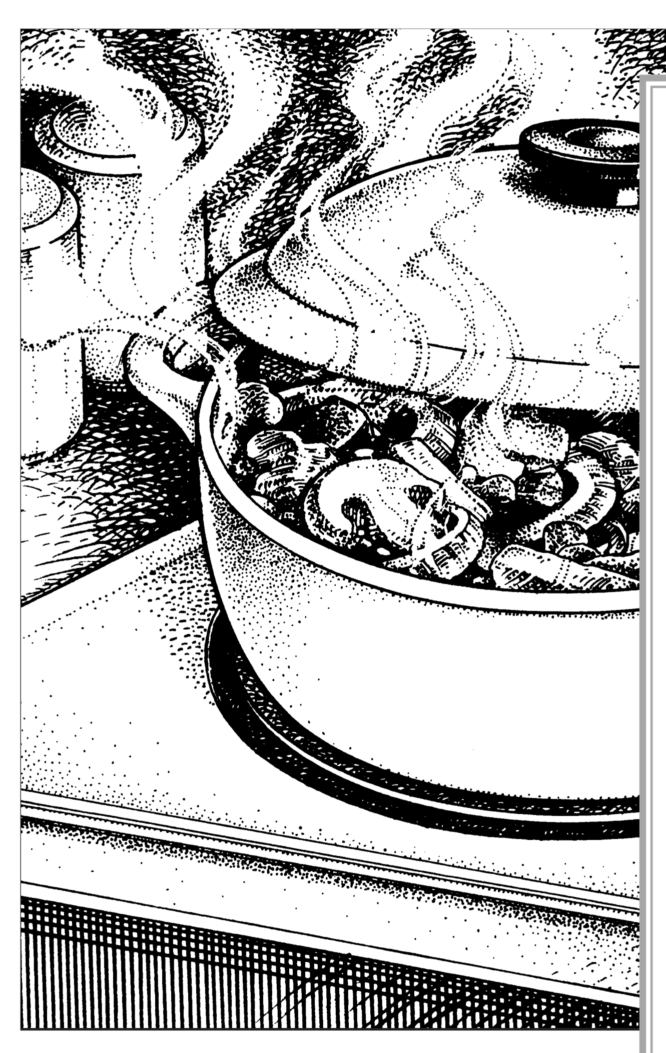
Use and Care Guide



KitchenAid*
FOR THE WAY IT'S MADE.*

Table of Contents..........2

A Note to You.................2

Cooktop Safety 3

Getting to Know Your Cooktop.................5

Using Your Cooktop..........................7

Caring for Your Cooktop........................12

Troubleshooting..........14

Requesting Assistance or Service.....................15

Warranty.......................18

For assistance or service in the U.S.A., call the Consumer Assistance Center.

1-800-422-1230

For assistance or service in Canada, see page 14.

KITCHENAID* Electric Built-In Ceramic Cooktop

Models: KECC501G KECC502G YKECC502G KECC507G YKECC507G KECC508G YKECC508G KECC562G KECC567G YKECC567G KECC568G YKECC568G

3191524

www.kitchenaid.com

Table of Contents

A Note to You **2**
Cooktop Safety **3**
Getting to Know Your Cooktop **5**
Using Your Cooktop **7**
Using the surface units **7**
Characteristics of Cookware **10**
Cookware tips **11**

Caring for Your Cooktop **12**
Cleaning the cooktop and control panel **12**
Cleaning the control knobs **12**
How to keep your cooktop looking like new **13**
Troubleshooting **14**
Requesting Assistance or Service **15**
Warranty **18**



A Note to You

Thank you for buying a KITCHENAID* appliance!

Because your life is getting busier and more complicated, KitchenAid appliances are easy to use, save time, and help you manage your home better. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram on page 6 for location of plate).

Please also record the purchase information.

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Model Number ___________________________

Serial Number ___________________________

Purchase/ Installation Date ________________________

Builder/Dealer Name __________________________________

Address _________________________________

Phone __________________________________

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

Cooktop Safety

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You will be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

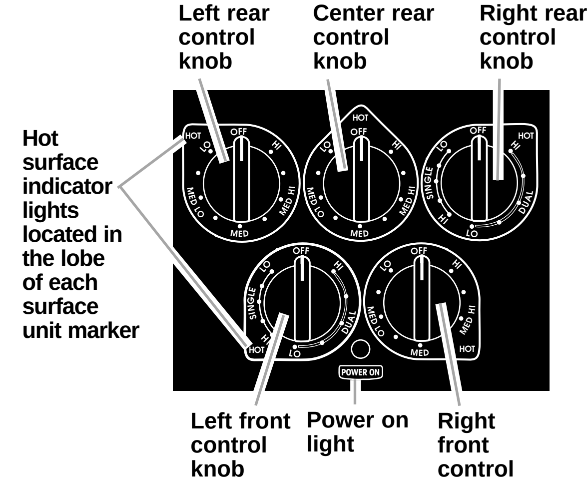
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

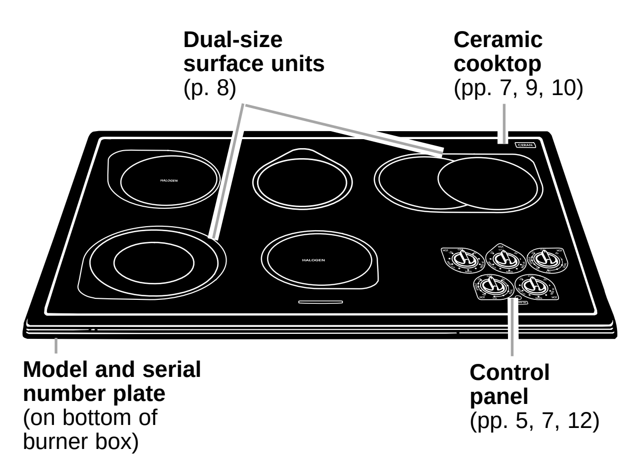
Getting to Know Your Cooktop

This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use it to become familiar with the location and appearance of all parts and features. Shown below are models with control knobs and dual-size and halogen surface units.

36" Models
(KECC562G, KECC567G, and YKECC567G)

Control panel

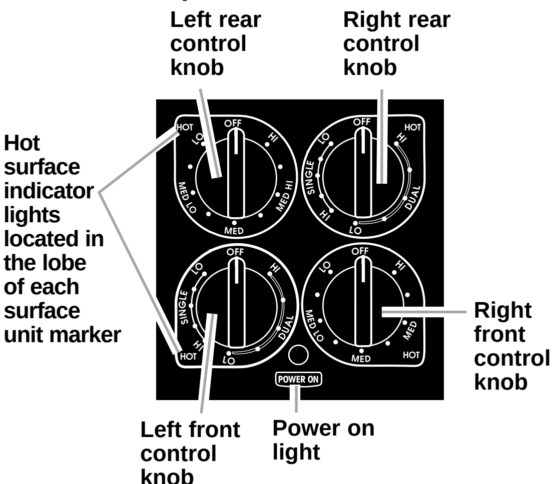


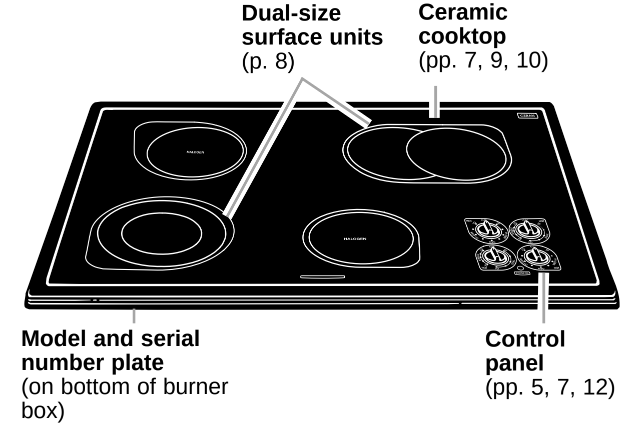


Models KECC567G and YKECC567G:
Right front and left rear surface units are halogen.

30" Models
(KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G, and YKECC507G)

Control panel





Models KECC507G and YKECC507G:
Right front and left rear surface units are halogen.

Model KECC501G:
This model does not have dual-size surface units.

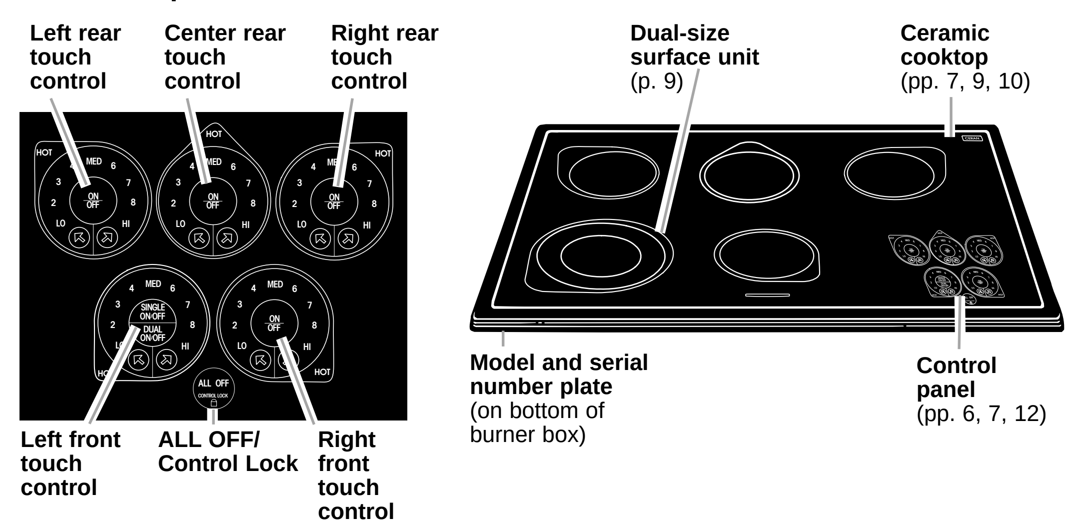


Getting to Know Your Cooktop

Shown below are models with electronic touch controls and dual-size surface units.

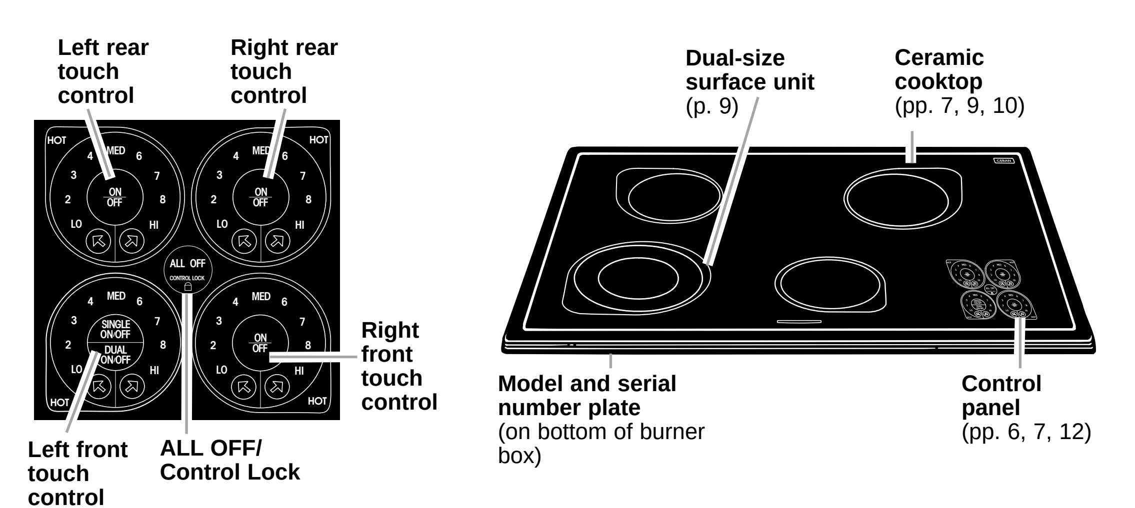
36" Models
(KECC568G, YKECC568G)

Touch Control panel



30" Models
(KECC508G, YKECC508G)

Touch Control panel



Using Your Cooktop

This section tells you how to operate the controls on the cooktop. It also discusses how the ceramic glass cooktop works, and includes tips on how to cook with and maintain the cooktop.

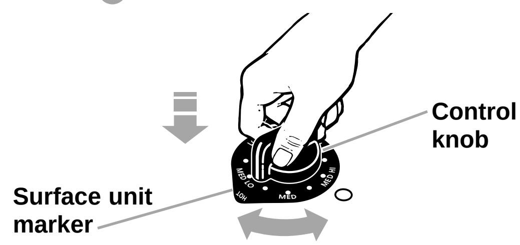


Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

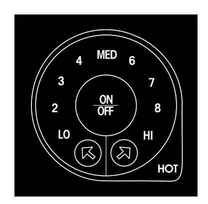
Failure to do so can result in death or fire.

Using the surface units



Control knobs (Models KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G YKECC507G, KECC562G, KECC567G, YKECC567G)

Push in control knobs before turning them to a setting. Set them anywhere between HI and OFF.



Electronic touch controls (Models KECC508G, YKECC508G, KECC568G, YKECC568G)

Touch ON/OFF to turn heating elements on. The LO and HI lights will blink on and off, indicating a choice of high or low power. To choose high power, touch the arrow pointing to HI. To choose low power, touch the arrow pointing to LO.

To choose a power level other than HI, from the HI setting, touch and hold, or tap, the arrow pointing to HI and the power level will decrease. Stop when you reach the desired level. Follow the same procedure from LO to increase the power level.

To turn heating elements off individually, touch ON/OFF. To turn all elements off at once, touch ALL OFF.

NOTE: Heating elements will be visible (glow) only at or above power levels 7 or 8.

To lock controls, touch CONTROL LOCK and hold for 5 seconds. A tone will sound and the lock light will go on. To unlock, repeat above and lock light will go off.

Models KECC508G, YKECC508G, KECC568G and YKECC568G are equipped with a control cooling fan. The fan operates when the cooktop is in use. The fan may continue to run for a short period of time after the cooktop is turned off.

Surface unit markers (All Models)

The shape and location of the Surface Unit Markers match the shape and location of the surface units that the control knob or the touch control operates.

Power on light

Models KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, YKECC562G, KECC567G, YKECC567G: These models have a separate Power On Light.

Models KECC508G, KECC568G, YKECC568G: These electronic touch control models have a common Power On Light. Power levels LO through HI also act as Power On Indicator Lights.

Hot surface indicator lights

The Hot Surface Indicator Lights in the lobe at each control will glow when the surface units get hot. The Indicator Lights will continue to glow as long as the surface units are too hot to touch, even after they are turned off.

Until you get used to the settings, use the following as a guide. For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

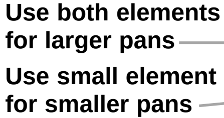
SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
MED-HI or 6-8	• To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED or 5	• To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat. • To make pudding, sauce, or gravy.
MED-LO or 2-4	• To stew or steam food. • To simmer food.
LO	• To keep food warm. Set the heat higher or lower within the LO (or 1) band to keep food at the temperature you want. • To maintain liquid just below simmer. • To melt chocolate or butter.

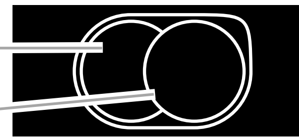
Using the dual-size surface unit

(Models KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, KECC562G, KECC567G, and YKECC567G)

You can use the right rear and left front surface units as either small diameter, lower wattage elements or large diameter, full wattage elements.

Right rear surface unit:

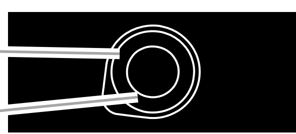




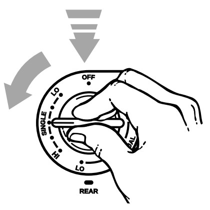
Left front surface unit:

Use both elements for larger pans

Use inner element for smaller pans

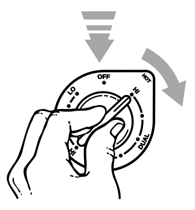


To use the small or inner element (for smaller pans):



- **Push in and turn** the control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked “SINGLE”.

To use both elements (for larger pans):



- **Push in and turn** the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked “DUAL”.

NOTE: You can turn the control knob in either direction to reach “OFF”.

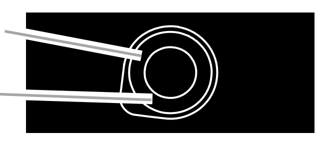


Using the dual size surface unit (Models KECC508G, YKECC508G, KECC568G, YKECC568G)

You can use the left front surface unit as either a small diameter, lower wattage element (center inner ring) for smaller pans or as a large diameter, full wattage element (entire element to outer ring) for larger pans.

Use both elements for larger pans

Use inner element for small pans

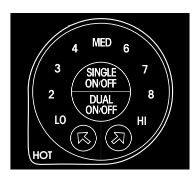


To use the small or inner element:

- **Touch** SINGLE ON/OFF. The HI and LO lights will blink on and off indicating a choice of either HI or LO power selection.
- **Touch** the arrow pointing to HI for high power.
- **Touch** the arrow pointing to LO for low power.

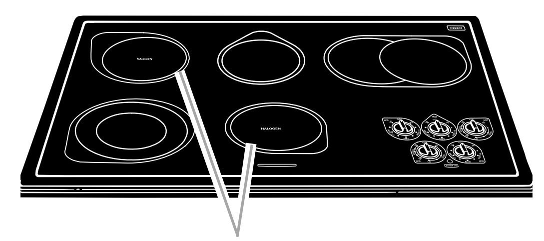
To use both elements:

- **Touch** DUAL ON/OFF and proceed the same as for SINGLE ON/OFF.
- **To turn the entire element on,** touch DUAL ON/OFF. The HI and LO lights will blink on and off indicating a choice of either HI or LO power selection.
- **Touch** the arrow pointing to HI for high power.
- **Touch** the arrow pointing to LO for low power.



NOTE: You may switch between SINGLE and DUAL element operation at any time an element is in operation simply by touching SINGLE or DUAL.

Using the ceramic glass cooktop



Halogen element
(Models KECC507G, KECC567G, YKECC507G, and YKECC567G)

The right front and left rear surface units feature halogen elements. These elements light up as soon as you turn them on and are brighter than regular coil elements.

Cooking on the ceramic glass cooktop is similar to cooking on coil elements. There are, however, a few differences:

- **The surface cooking area** will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI setting – to help the area stay at the temperature setting you chose.
- **Do not cook foods** directly on the cooktop.
- **Do not cook popcorn** that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Make sure the bottoms** of pots and pans are clean and dry before using them. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- **Lift pots and pans** onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- **Dropping a heavy or hard object** on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- **Do not use** the cooktop as a cutting board.
- **Do not allow** anything that could melt, such as plastic, to come in contact with the cooktop while it is hot.

- **Sugary spills and soils** can cause pitting. See "Cleaning the cooktop and control panel" in the "Caring for Your Cooktop" section for more information.
- **Wiping off the cooktop** before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See "Cleaning the cooktop and control panel" in the "Caring for Your Cooktop" section for care and cleaning suggestions.

Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

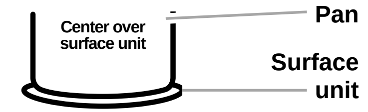
Aluminum	• Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	• Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	• Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	• Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	• See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	• Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.



Cookware tips

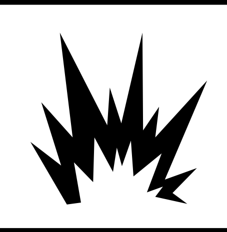
- **Select a pan** that is about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the area.
- **For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking area. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware designed** with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- **Cookware with non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Check for rough spots** on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the ceramic glass surface.
- **Use flat bottom cookware** for best heat conduction from the surface cooking area to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot surface cooking area. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking area.

Home canning information



- **Use the entire surface** (“DUAL” setting) of the left front surface cooking area for best results. (Models KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, KECC508G, YKECC508G, KECC562G, KECC567G, YKECC567G, KECC568G, YKECC568G)
- **Use flat-bottomed canners** on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- **Center the canner** over the largest surface cooking area. Do not extend more than one inch outside the surface cooking area. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, trap heat and can cause damage to the cooktop.
- **Do not place** your canner on two surface cooking areas at the same time.
- **The type of material** the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cookware materials” chart later in this section for more information.
- **When canning** for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.
- **Alternate use** of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- **Start with hot water,** cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- **For up-to-date information** on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Caring for Your Cooktop



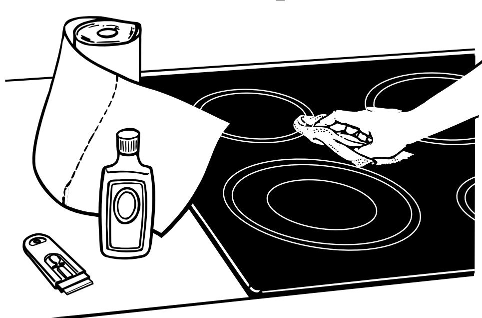
⚠WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

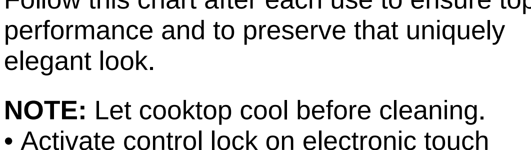
Doing so can result in death, explosion, or fire.

Cleaning the cooktop and control panel



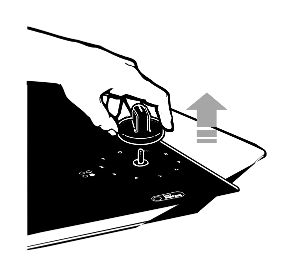
This cooktop is designed for easy care. However, ceramic glass cooktops need to be maintained differently than standard electric coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

The Cooktop Polishing Creme included with your cooktop, paper towels or a sponge is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review the "How to keep your cooktop looking like new" chart. Follow this chart after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.



NOTE: Let cooktop cool before cleaning.
- Activate control lock on electronic touch control models (see page 7).

Cleaning the control knobs



1. **Make sure** all control knobs are turned to OFF.
2. **Pull** the control knobs straight off. Do not remove seals under knobs. They keep moisture and soil out of cooktop.
3. **Wash** control knobs with sponge and warm, soapy water. **Rinse well and dry** with a soft cloth. Do not soak.
4. **Replace** control knobs by pushing them firmly into place. **Make sure** all knobs point to OFF.

NOTE: When cleaning, never use steel wool, abrasives, or commercial oven cleaners, which may damage the finish.



How to keep your cooktop looking like new

Your cooktop is designed for easy care. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, you should keep the surface dust free and soil free before heating. Use the Cooktop Polishing Creme, included with your range, to clean and maintain the cooktop.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Ceramic glass cooktop		DO NOT use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaners with ammonia. They may damage the cooktop surface.
Light to moderate soil	• Paper towel • Clean, damp sponge	Wipe as soon as Hot Surface Indicator Light goes off. Rinse thoroughly and dry.
Heavy soil, dark streaks, specks, and discoloration	• Cooktop Polishing Creme† • Nonabrasive cleanser	Rub into soil using damp paper towel. Rinse and dry.
Burned-on soils	• Cooktop Polishing Creme† • Razor scraper in a holder	Rub creme into soil using paper towel. Reapply creme to remaining spots. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. **Store razor blades out of reach of children.**
Sugary spills (jellies, candy syrups)	• Paper towel • Clean, damp sponge	Wipe while ceramic glass surface is warm. Rinse thoroughly and dry.
Metal marks from copper, aluminum pans	• Cooktop Polishing Creme†	Before heating cooktop again, rub into area using damp paper towel. Rinse and dry.
Tiny scratches or abrasions	• Cooktop Polishing Creme†	To prevent scratches and abrasions, use the Cooktop Polishing Creme regularly. Scratches and abrasions do not affect cooking performance. After many cleanings, they will become less visible.

NOTE: Always wipe your cooktop with clean water and dry it well after using the cleanser to prevent streaking or staining.

†**To order additional Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477),** call **1-800-422-1230** (in U.S.A.) or **1-800-461-5681** (in Canada)**.** You will hear a recording. Follow the steps to place an order.

Troubleshooting

You can solve many common cooktop problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve your problem without outside help. If the suggestions do not work, see “Requesting Assistance or Service” on page 15 (in the U.S.A.), or on page 16 (in Canada).

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface cooking areas will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	You are not setting the control knobs correctly.	Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Touch controls will not respond	You are not following the correct sequence to operate the electronic touch control.	See **Electronic touch controls** in the "Using Your Cooktop" section.
	You are not touching the electronic control in the correct location.	
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level.	Level cooktop. (See Installation Instructions.)
	The pan used is not the correct type or size.	Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size.
	Cookware does not fit the surface cooking area being used.	Pan should be the same size or slightly larger than surface cooking area being used.

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting Guide” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow these instructions.

If you need assistance or service in the U.S.A.:

Call the KitchenAid Consumer Assistance Center toll free: 1-800-422-1230. Our consultants are available to assist you.



When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the “A Note to You” section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

KitchenAid service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the authorized KitchenAid service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID* appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest authorized service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you need assistance or service in Canada:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free: 8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.

When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

KitchenAid service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

To locate the authorized KitchenAid service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

KitchenAid Canada Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (except 807 area code)	Ottawa area Outside the Ottawa area	1-800-267-3456 1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN and 807 area code in ONTARIO		1-800-665-1683
QUEBEC	Montreal (except South Shore) South Shore Montreal Quebec City Sherbrooke	1-800-361-3032 1-800-361-0950 1-800-463-1523 1-800-567-6966
ATLANTIC PROVINCES		1-800-565-1598

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID* appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest authorized service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

Consumer Relations Department
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.



KitchenAid* Ceramic Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	**A.** Service calls to: 1. Correct the installation of the cooktop. 2. Instruct you how to use the cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. **B.** Repairs when cooktop is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical codes. **D.** Any labor costs during the limited warranties. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide. **H.** Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. **I.** In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas. 9/97
SECOND- THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Replacement ceramic glass if breakage is due to defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship.	

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid dealer.

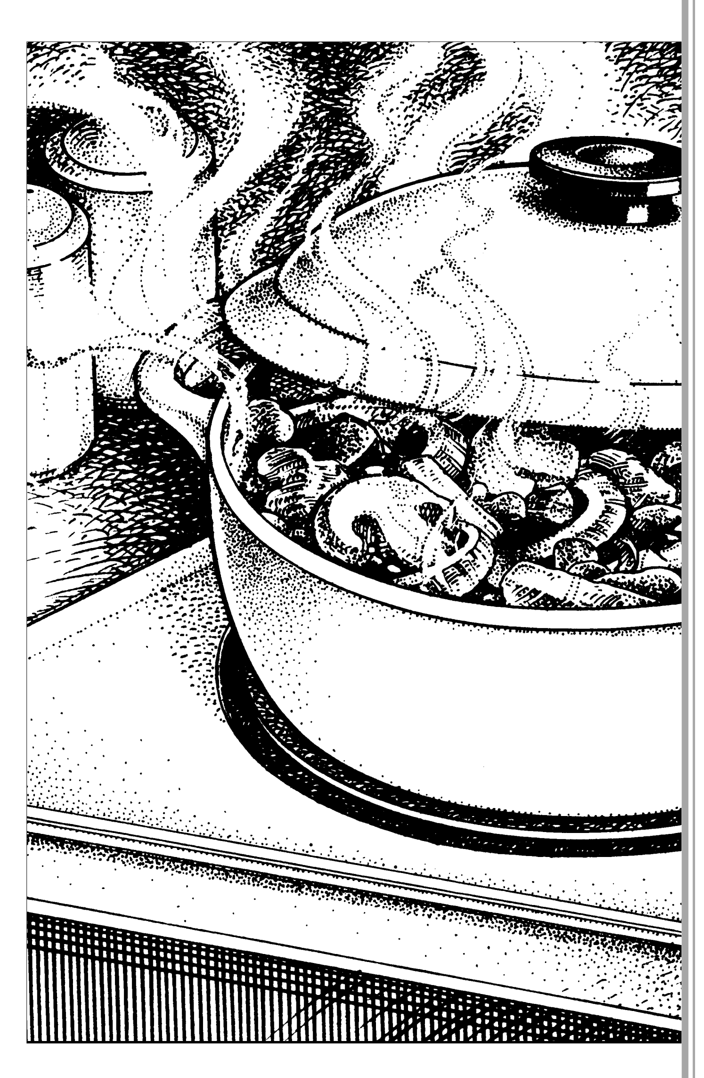
If you need assistance or service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Requesting Assistance or Service” section. In the U.S.A., call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230**. In Canada, call KitchenAid Canada at one of the telephone numbers listed in the “Requesting Assistance or Service” section.

KitchenAid
Benton Harbor, Michigan 49022-2692 U.S.A.

3191524

7/98
Printed in U.S.A.

Guide d'utilisation et d'entretien



KitchenAid*
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.*

Table des matières.......2
Note à l'intention de l'utilisateur...............2
Importantes instructions de sécurité 3
Pièces et caractéristiques de la table de cuisson.......6
Utilisation de la table de cuisson 8
Entretien de la table de cuisson 13
Guide de diagnostic 15
Demande d'assistance ou de service 16
Garantie.......................18

Pour assistance ou service aux É.-U., téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs :

1-800-422-1230

Pour assistance ou service au Canada, voir page 17.

Table de cuisson électrique encastrée en céramique KITCHENAID*

Modèles : KECC501G KECC502G YKECC502G KECC507G YKECC507G KECC508G YKECC508G KECC562G KECC567G YKECC567G KECC568G YKECC568G

3191524

www.kitchenaid.com

Table des matières

Note à l'intention de l'utilisateur..............2

Importantes instructions de sécurité 3

Pièces et caractéristiques de la table de cuisson...............................6

Utilisation de la table de cuisson 8

Utilisation des éléments chauffants **8**

Caractéristiques des ustensiles de cuisson..**11**

Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson.......................**12**

Entretien de la table de cuisson 13

Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande **13**

Nettoyage des boutons de commande **13**

Guide de diagnostic 15

Demande d'assistance ou de service....16

Garantie 18

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID*!

Comme votre vie devient plus affairée et plus compliquée, les appareils électroménagers KitchenAid sont devenus faciles à utiliser, font sauver du temps et vous aident à mieux vous occuper de votre foyer. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma de la page 6).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

REMARQUE : Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ________________________

Date d'achat/installation _________________

Nom du constructeur/ marchand _______________________________

Adresse _________________________________

Téléphone _______________________________

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.

Importantes instructions de sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instrucions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instrucions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT– Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles qui intéressent les enfants. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur de genre avec produit chimique sec ou mousse.
- Utiliser uniquement des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LA SURFACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les surfaces près des éléments, avant qu'ils ne soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces au-dessus de la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – Cette table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, dont le contact peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation de récipients de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à des puissances maximales – L'ébullition peut causer de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autre surface vitrifiée conviennent pour l'utilisation sur une table de cuisson sans bris attribuable au changement soudain de température.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Positionnement des poignées des ustensiles – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque les éléments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques de la table de cuisson

Cette section contient des illustrations de la table de cuisson. Ceci permettra à l'utilisateur de se familiariser avec l'emplacement et l'apparence de toutes les pièces et caractéristiques. Les illustrations ci-dessous montrent les modèles avec boutons de commande et les éléments de surface de deux dimensions et à halogène.

Modèles de 36 po

(KECC562G, KECC567G, et YKECC567G)

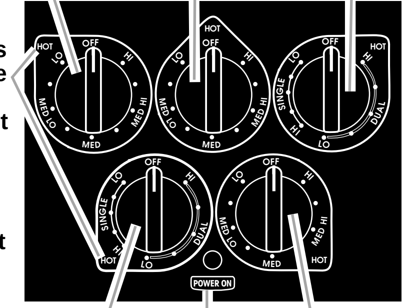
Tableau de commande

Bouton de commande, arrière gauche

Bouton de commande, arrière centre

Bouton de commande, arrière droit

Les témoins lumineux de la surface chaude sont situés dans le lobe de chaque indicateur de l'élément de surface.



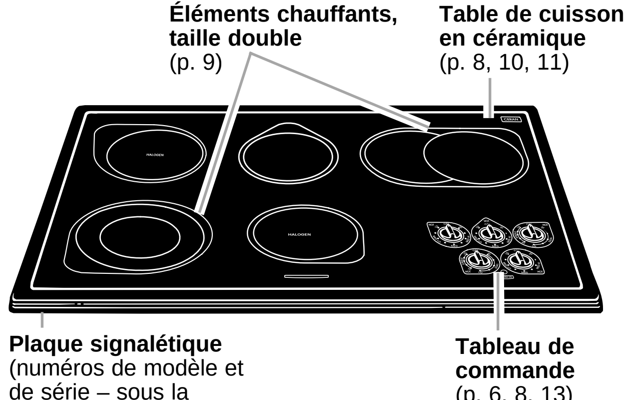
Bouton de commande, avant gauche

Témoin lumineux

Bouton de commande, avant droit

Éléments chauffants, taille double
(p. 9)

Table de cuisson en céramique
(p. 8, 10, 11)



Plaque signalétique
(numéros de modèle et de série – sous la boîte externe)

Tableau de commande
(p. 6, 8, 13)

Modèles KECC567G et YKECC567G :
Les éléments de surface avant droite et arrière gauche sont à halogène.

Modèles de 30 po

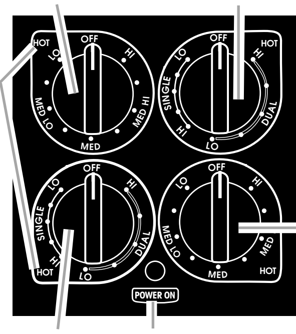
(KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G, et YKECC507G)

Tableau de commande

Bouton de commande, arrière gauche

Bouton de commande, arrière droit

Les témoins lumineux de la surface chaude sont situés dans le lobe de chaque indicateur de l'élément de surface.



Bouton de commande, avant droit

Bouton de commande, avant gauche

Témoin lumineux

Éléments chauffants, taille double
(p. 8)

Table de cuisson en céramique
(p. 8, 10, 11)

Plaque signalétique
(numéros de modèle et de série – sous la boîte externe)

Tableau de commande
(p. 6, 8, 13)

Modèles KECC507G and YKECC507G :
Les éléments de surface avant à droite et arrière gauche sont à halogène.

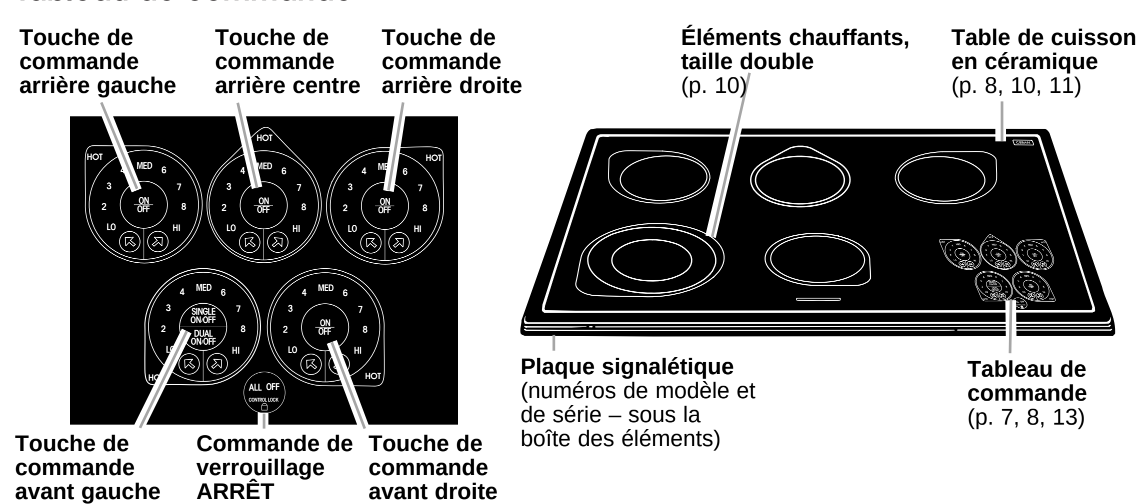
Modèle KECC501G :
Ce modèle n'a pas d'éléments chauffants, taille double.



Les illustrations ci-dessous montrent les modèles avec touches de commande électronique et surface à deux dimensions.

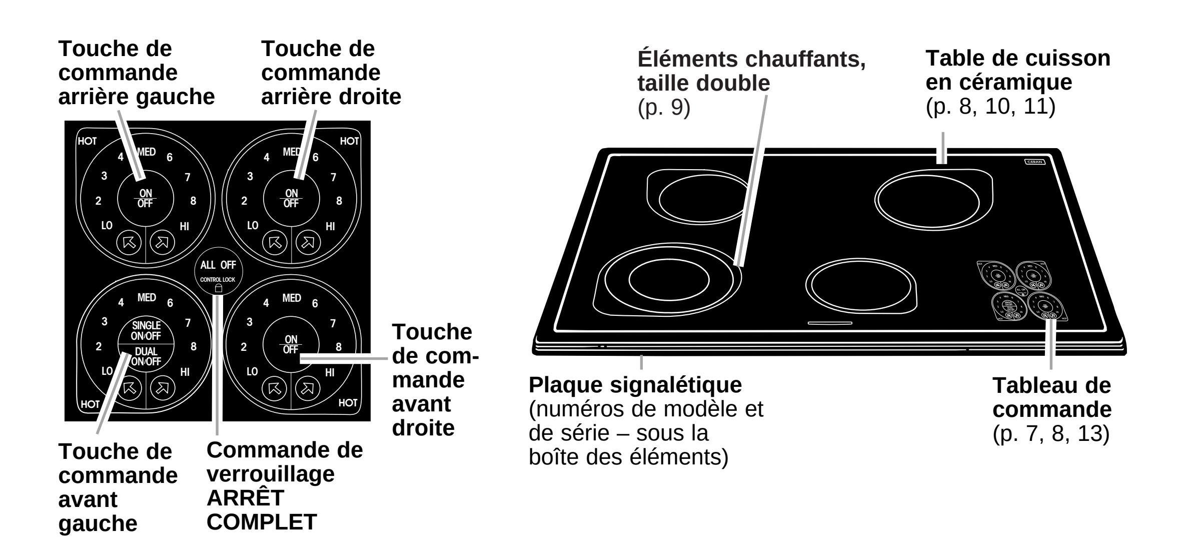
Modèles de 36 po
(KECC568G, YKECC568G)

Tableau de commande



Modèles de 30 po
(KECC508G, YKECC508G)

Tableau de commande



Utilisation de la table de cuisson

On décrit dans cette section l'utilisation des commandes de la table de cuisson. On explique également le fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique et on donne des conseils de cuisson et de nettoyage pour la table de cuisson.

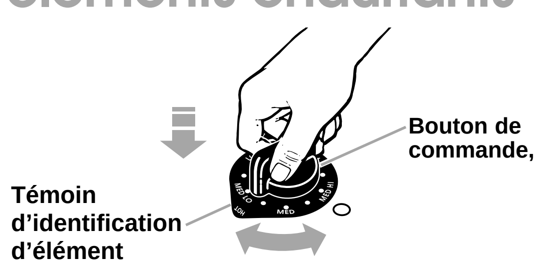


Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

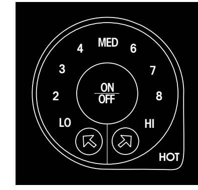
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Utilisation des éléments chauffants



Boutons de commande (Modèles KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G YKECC507G, KECC562G, KECC567G, YKECC567G)

Appuyer sur les boutons de commande avant de les faire tourner à un réglage. On peut régler le bouton n'importe où entre PUISSANCE MAXIMALE (HI) et ARRÊT (OFF).



Touches de commande électronique (Modèles KECC508G, YKECC508G, KECC568G, YKECC568G)

Appuyer sur ON/OFF (MISE EN MARCHE/ARRÊT) pour allumer les éléments de chauffage. Les indicateurs lumineux LO (puissance faible) et HI (puissance élevée) clignoteront, indiquant un choix de puissance élevée ou basse. Pour choisir une puissance élevée, appuyer pour que la flèche pointe vers HI. Pour choisir une puissance basse, appuyer pour que la flèche pointe vers LO.

Pour choisir un niveau de puissance autre que HI, à partir du réglage HI, appuyer et tenir ou toucher la flèche pointant vers HI et le niveau de puissance diminuera. Cesser lorsque vous atteignez le niveau désiré. Suivre le même processus avec LO pour augmenter le niveau de puissance.

Pour éteindre les éléments de chauffage individuellement, appuyer sur ON/OFF. Pour éteindre tous les éléments à la fois, appuyer sur ALL OFF (ARRÊT COMPLET).

REMARQUE : Les éléments de chauffage seront visibles (rouges) seulement à des niveaux de puissance 7 ou 8 ou plus.

Pour les réglages de verrouillage, appuyer sur CONTROL LOCK (VERROUILLAGE) et tenir pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et l'indicateur lumineux de verrouillage s'allumera. Pour déverrouiller, répéter ce qui précède et l'indicateur lumineux de verrouillage s'éteindra.

Les modèles KECC508G, YKECC508G, KECC568G et YKECC568G sont munis d'une commande de ventilateur de refroidissement. Le ventilateur fonctionne lorsque la table de cuisson est utilisée. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant une brève période après que la table de cuisson soit éteinte.

Indicateurs d'élément de surface (tous les modèles)

La forme et l'emplacement des indicateurs d'éléments de surface correspondent à la forme et à l'emplacement des éléments de surface que le bouton de commande ou la touche de commande fait fonctionner.



Témoins lumineux

Modèles KECC501G, KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, YKECC562G, KECC567G, YKECC567G : Ces modèles ont un témoin lumineux distinct.

Modèles KECC508G, KECC568G, YKECC568G : Ces modèles avec touches de commande électronique ont un indicateur lumineux commun pour indiquer la puissance en fonction. Les niveaux de puissance LO jusqu'à HI inclusivement agissent aussi comme témoins lumineux pour indiquer que la puissance est en fonction.

Témoins lumineux d'éléments chauds

Les témoins lumineux d'éléments chauds sur le lobe de chaque commande s'allumeront lorsque les éléments de surface deviennent chauds. Ils resteront allumés jusqu'à ce que les éléments chauffants aient pu suffisamment refroidir, même si tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

Jusqu'au moment d'être habitué aux réglages, utiliser ce qui suit comme guide. Pour l'obtention des meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage de la puissance de chauffage maximale; ensuite réduire la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

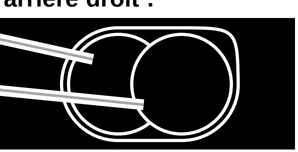
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	• Pour commencer la cuisson d'aliments. • Pour porter un liquide à ébullition.
MED-HI ou 6-8	• Pour maintenir une ébullition rapide. • Pour brunir ou saisir rapidement la viande.
MED ou 5	• Pour maintenir une ébullition. • Pour frire volaille ou viande. • Pour préparer pouding et sauce.
MED-LO ou 2-4	• Pour cuire l'aliment en ragoût ou par vapeur. • Pour mijoter un aliment.
LO	• Pour garder les mets chauds. Faire le réglage plus élevé ou plus bas dans la bande LO (ou 1) pour garder les aliments à la température désirée. • Pour maintenir un liquide juste au-dessous du mijotage. • Pour faire fondre chocolat ou beurre.

Utilisation des éléments chauffants à taille double

(Modèles KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, KECC562G, KECC567G, et YKECC567G)

On peut utiliser les éléments de surface arrière droit et avant gauche soit comme petit diamètre avec l'élément à tension faible soit comme grand diamètre, avec élément à pleine puissance.

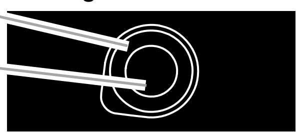
Élément chauffant arrière droit :



Utiliser les deux éléments pour les plus grands ustensiles

Utiliser le petit élément pour les plus petits ustensiles

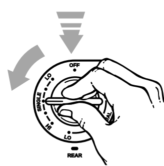
Élément de surface avant gauche :



Utiliser les deux éléments pour les plus grands ustensiles

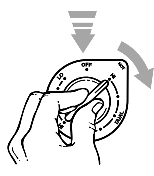
Utiliser l'élément interne pour les plus petits ustensiles

Utilisation de l'élément interne ou petit (pour les plus petits ustensiles) :



• **Appuyer sur le bouton de commande et le tourner** vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'au réglage désiré dans la zone marquée "SINGLE".

Utilisation des deux éléments (pour les plus grands ustensiles) :



• **Appuyer sur le bouton de commande et le tourner** vers la droite (sens horaire) jusqu'au réglage désiré dans la zone marquée "DUAL".

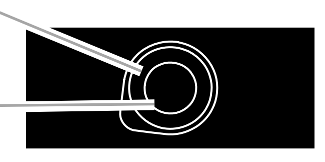
REMARQUE : On peut tourner le bouton de commande dans une direction ou l'autre pour atteindre "OFF" (ARRÊT).

Utilisation de l'élément de deux dimensions (Modèles KECC508G, YKECC508G, KECC568G, YKECC568G)

On peut utiliser l'élément avant gauche soit comme élément de petit diamètre à basse puissance (cercle central interne) pour les plus petits ustensiles de cuisson ou comme grand diamètre avec pleine puissance (élément en entier jusqu'au cercle externe) pour les plus grands ustensiles.

Utiliser les deux éléments pour les ustensiles de grand diamètre

Utiliser l'élément interne pour les ustensiles de petit diamètre

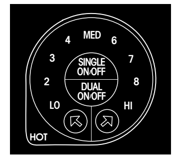


Pour utiliser le petit élément ou l'élément interne :

- **Appuyer sur** le bouton de commande SINGLE ON/OFF (UN SEUL – MISE EN MARCHE/ARRÊT). Les témoins lumineux HI et LO clignoteront indiquant un choix pour la sélection de puissance HI ou LO.
- **Appuyer** pour que la flèche pointe vers HI pour une puissance élevée.
- **Appuyer** pour que la flèche pointe vers LO pour une puissance basse.

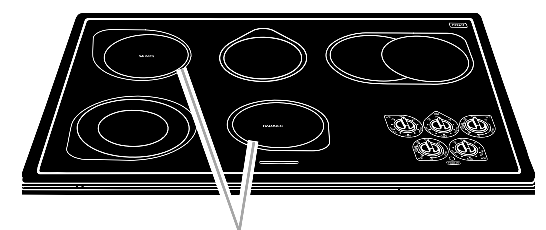
Utilisation des deux éléments :

- **Appuyer sur** la touche DUAL ON/OFF (LES DEUX – MISE EN MARCHE/ARRÊT) et procéder de la même façon que pour la touche SINGLE ON/OFF.
- **Pour allumer l'élément en entier,** appuyer sur DUAL ON/OFF. Les témoins lumineux HI et LO clignoteront indiquant un choix pour la sélection de puissance HI ou LO.
- **Appuyer** pour que la flèche pointe vers HI pour une puissance élevée.
- **Appuyer** pour que la flèche pointe vers LO pour une puissance basse.



REMARQUE : Vous pouvez passer de l'opération de l'élément SEUL à DOUBLE à tout moment lorsqu'un élément est en fonction, tout simplement en appuyant sur SINGLE ou DUAL.

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



Élément à halogène
(Modèles KECC507G, KECC567G, YKECC507G, et YKECC567G)

Les éléments de surface avant droit et arrière gauche sont des éléments à halogène. Ces éléments s'illuminent aussitôt qu'ils sont allumés et sont plus brillants que les éléments ordinaires en spirale.

La cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique est presque identique à la cuisson sur un élément chauffant en spirale. Il y a cependant quelques différences:

- **L'élément de cuisson d'une table en vitrocéramique** deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. On constatera que l'élément de cuisson s'allume et s'éteint continuellement, même au réglage à la puissance maximale (HI) pour aider la surface à demeurer au réglage de température choisi.
- **Ne pas faire cuire** des aliments directement sur la table de cuisson.
- **Ne pas préparer du maïs soufflé** dans des contenants en aluminium sur la surface de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium sur la surface de cuisson qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- **S'assurer que les bases** des ustensiles et casseroles sont propres et sèches avant la cuisson. Les particules d'aliments et d'eau laissées à la base peuvent faire des dépôts sur la table de cuisson lorsqu'elle est chauffée.
- **Soulever les ustensiles et les casseroles** pour les placer et les enlever de la table de cuisson. Glisser les ustensiles et les casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques qui sont difficiles ou même impossibles à enlever.



- **Laisser tomber un objet lourd ou dur** sur la surface de cuisson peut endommager la surface. Faire attention lors de l'usage de poêlons lourds ou de grosses marmites. Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Ne pas permettre** à des matières qui pourraient fondre telles que le plastique, de venir en contact avec la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- **Les renversements et les souillures contenant du sucre** peuvent causer des piqûres. Voir "Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande" dans la section "Entretien de la table de cuisson" pour plus de renseignements.
- **Essuyer la table de cuisson** avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et vous donnera le chauffage le plus uniforme. Voir "Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande" dans la section "Entretien de la table de cuisson" pour des suggestions d'entretien et de nettoyage.

Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

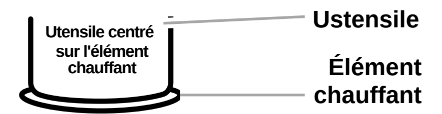
Le matériau de l'ustensile affecte la rapidité de transfert de la chaleur de la surface de cuisson à travers le matériau de l'ustensile ainsi que l'uniformité avec laquelle la chaleur se répand sur le fond de l'ustensile. Choisir les ustensiles qui donnent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	• Rapidité et uniformité de chauffage. • Utilisable pour tous les types de cuisson. • Une épaisseur moyenne ou plus convient le mieux pour la cuisson. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour un chauffage uniforme.
Fonte	• Chauffage lent et inégal. • Bon pour faire brunir et frire. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillée.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages de bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également. • Utilisér comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandée par le fabricant. • Utilise des réglage de température basse.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.

Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson

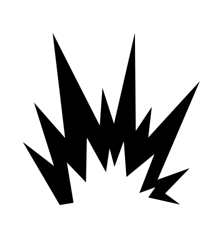
- **Choisir un ustensile** qui a environ la même dimension que l'élément de surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie**, utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré, (comme des récipients en émail vitrifié) ou entaillé pourraient causer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **Les ustensiles de cuisson** dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- **Les ustensiles de cuisson avec fini non adhésif** comportent des caractéristiques de chauffage du matériau de base.
- **Vérifier s'il existe des endroits rugueux** sur la base de votre récipient en métal ou en verre, qui pourraient égratigner la surface en vitrocéramique.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson avec fond plat** pour la meilleure transmission de chaleur de l'élément de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer l'aspect plat avec le test de la règle. Placer le bord d'une règle en travers de la base de l'ustensile. Tenir la règle vers la lumière. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Tourner la règle dans tous les sens et rechercher s'il y a une lumière.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud, un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages sur les ustensiles de cuisson ou à la table de cuisson.

Renseignements pour les conserves à la maison



- **Utiliser toute la surface** (Réglage "DUAL") de l'élément de cuisson avant gauche pour obtenir les meilleurs résultats. (Modèles KECC502G, YKECC502G, KECC507G, YKECC507G, KECC508G, YKECC508G, KECC562G, KECC567G, YKECC567G, KECC568G, et YKECC568G)
- **Utiliser des marmites à fond plat** sur tous les genres de surface de cuisson, surtout la vitrocéramique. Les marmites avec fond ondulé ou nervuré ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- **Centrer la marmite sur** la plus grande surface de l'élément de cuisson. Ne pas placer la marmite à plus de 1 pouce en dehors de l'élément chauffant. Des marmites et autoclaves de grand diamètre, s'ils ne sont pas correctement centrés, enferment la chaleur et peuvent causer des dommages à la table de cuisson.
- **Ne pas placer** votre marmite sur deux éléments de cuisson de surface à la fois.
- **Le type de matériau** employé pour la fabrication de la marmite, détermine la durée de chauffage. Se référer plus loin dans cette section au tableau "Caractéristiques des matériaux d'ustensiles de cuisson" dans cette section pour plus de renseignements.
- **Lors de la préparation** de conserves pendant de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces autour d'eux se refroidir.
- **Alterner l'emploi** des éléments de la surface de cuisson entre les quantités ou préparer de petites quantités à la fois.
- **Commencer avec de l'eau chaude**, couvrir et porter au point d'ébullition; ensuite réduire la chaleur pour maintenir l`ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- **Pour des renseignements à jour**, consulter le bureau du Ministère de l'agriculture ou les compagnies qui fabriquent des produits pour les conserves.

Entretien de la table de cuisson



⚠AVERTISSEMENT

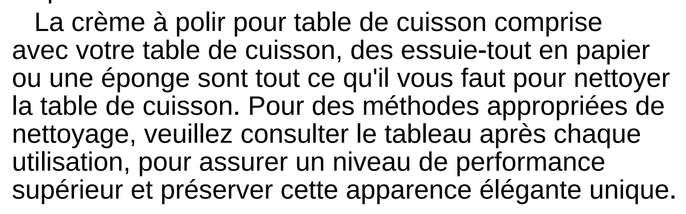
Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande

Cette table de cuisson est conçue pour un entretien facile. Toutefois, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments chauffants électriques en spirale. Un produit alimentaire renversé directement sur la table de cuisson ne subit pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, avant de faire chauffer un élément, vérifier que la table de cuisson est exempte de poussière et de saleté.



La crème à polir pour table de cuisson comprise avec votre table de cuisson, des essuie-tout en papier ou une éponge sont tout ce qu'il vous faut pour nettoyer la table de cuisson. Pour des méthodes appropriées de nettoyage, veuillez consulter le tableau après chaque utilisation, pour assurer un niveau de performance supérieur et préserver cette apparence élégante unique.

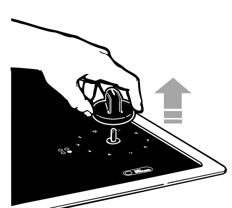
REMARQUE : Laisser refroidir la table de cuisson avant le nettoyage.

- Activer la commande de verrouillage sur les modèles avec touche de commande électronique (voir page 7).



Nettoyage des boutons de commande

1. **Vérifier** que tous les boutons de commande sont à la position OFF (FERMÉS).
2. **Tirer** chaque bouton en ligne droite pour l'extraire. Ne pas retirer les joints d'étanchéité situés sous chaque bouton de commande. Ils protègent la table de cuisson des saletés et de l'humidité.
3. **Laver** les boutons de commande avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède. **Bien rincer et essuyer** avec un linge doux.
4. **Réinstaller** les boutons de commande en les enfonçant fermement en place. **S'assurer que** tous les boutons sont à la position OFF (FERMÉS).



REMARQUE : Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de laine d'acier, de produits abrasifs ou produits commerciaux de nettoyage du four, susceptibles d'endommager le fini.

Comment conserver l'aspect neuf de la table de cuisson

Votre table de cuisson est conçue pour un entretien facile. Des aliments directement renversés sur la surface de cuisson ne subiront pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, vous devez garder la surface exempte de poussière et de saleté avant de faire chauffer un élément. Utiliser la crème à polir pour table de cuisson, comprise avec votre appareil, pour nettoyer et entretenir la table de cuisson.

PIÈCE	ARTICLE À EMPLOYER	COMMENT NETTOYER
Table de cuisson en vitrocéramique		NE PAS utiliser : laine d'acier, tampons de récurage en plastique, poudres à récurer abrasives, produits de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
Souillure légère à modérée	• Essuie-tout en papier • Éponge propre et humide	Essuyer aussitôt que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. Rincer à fond essuyer.
Saleté intense, traces sombres, marques et décolorations	• Crème à polir pour table cuisson • Nettoyant non abrasif	Utiliser la crème à polir en la frottant à l'aide d'un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Saletés brûlées	• Crème à polir pour table de cuisson • Grattoir avec lame de rasoir	Frotter la crème dans les saletés en utilisant un essuie-tout en papier. Appliquer de nouveau la crème aux taches tenaces. Tenir le grattoir avec lame de rasoir à plat sur la surface autant que possible, et gratter les taches. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout en papier. Rincer et sécher. **Garder les lames de rasoir hors de portée des enfants.**
Renversements d'aliments sucrés (confitures, sirops de confiserie)	• Essuie-tout en papier • Éponge propre et humide	Essuyer pendant que la surface en vitrocéramique est tiède. Rincer à fond et sécher.
Marques de métal d'ustensiles en cuivre ou en aluminium	• Crème à polir pour table cuisson*	Avant de chauffer de nouveau la table de cuisson, frotter dans la souillure avec un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Petites égratignures ou abrasions	• Crème à polir pour table de cuisson*	Pour empêcher les égratignures et les abrasions, utiliser régulièrement la crème à pôlir pour table de cuisson. Les égratignures et les abrasions n'affectent pas la cuisson. Après de nombreux nettoyages, ces marques deviendront moins visibles.

REMARQUE : Toujours essuyer la table de cuisson avec de l'eau propre et bien l'essuyer après utilisation de nettoyants pour empêcher la formation de traces ou de taches.*

† Pour commander d'autre crème à polir pour table de cuisson (N° de pièce 3184477, composer **1-800-253-1301** (aux États-Unis) ou **1-800-461-5681** (au Canada). Vous entendrez un message enregistré. Veuillez suivre les instructions pour passer une commande.

Guide de diagnostic

On peut résoudre facilement de nombreux problèmes communs aux tables de cuisson, ce qui fait économiser possiblement un appel de service. Vérifier les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre votre problème, sans aide extérieure. Si les suggestions ne répondent pas à votre problème, voir “Demande d’assistance ou de service” à la page 16 (aux États-Unis) ou à la page 17 (au Canada).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	L’appareil n’est pas relié à un circuit actif avec tension appropriée.	Relier l’appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir Instructions d’installation)
	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s’est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
Les éléments chauffants à la surface ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s’est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
	Les boutons de commande ne sont pas correctement réglés.	Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour un réglage.
Les boutons de commande ne tournent pas	Vous n’appuyez pas sur les boutons avant de les tourner à un réglage.	Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner à un réglage.
Les touches de commande ne réagissent pas	Vous ne suivez pas les étapes correctement pour faire fonctionner la touche de commande électronique.	Voir **Touches de commande électronique** dans la section “Utilisation de la table de cuisson”.
	Vous ne touchez pas la commande électronique à l’emplacement correct.	
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux qui étaient prévus	La table de cuisson n’est pas d’aplomb.	Mettre la table de cuisson de niveau (Voir Instructions d’installation.)
	L’ustensile de cuisson utilisé n’est pas du type ou de la dimension correct.	Se référer à un livre de recettes fiable pour le type et la dimension de l’ustensile de cuisson recommandé.
	L’ustensile de cuisson ne convient pas à la surface de l’élément chauffant utilisé.	L’ustensile doit être de la même taille ou légèrement plus grand que l’élément chauffant utilisé.

Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'un appel de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain : 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.



Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID*. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre dans la journée.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada :

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider.



Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

Service d'appareils ménagers KitchenAid Canada - Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (à l'exception de l'indicatif régional 807)	Région d'Ottawa À l'extérieur de la région d'Ottawa	1-800-267-3456 1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN et indicatif régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (sauf la rive Sud) Rive Sud de Montréal Québec Sherbrooke	1-800-361-3032 1-800-361-0950 1-800-463-1523 1-800-567-6966
PROVINCES DE L'ATLANTIQUE		1-800-565-1598

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID*. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre le jour.

Table de cuisson en céramique



DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service autorisé KitchenAid.	**A.** Les visites d'un dépanneur pour : **1.** Rectifier l'installation de la table de cuisson. **2.** Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. **3.** Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. **B.** Réparations lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques. **C.** Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, ou actes de Dieu, installation fautive ou non conforme aux codes locaux d'électricité. **D.** Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. **E.** Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada. **F.** Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place. **G.** Réparations de la table de cuisson en vitrocéramique si elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien. **H.** Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil. **I.** Au Canada, les frals de voyage et de déplacement pour les clients qui habitent dans des régions éloignées. 2/98
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour tout élément électrique pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Remplacement de la vitrocéramique si le bris est imputable à un vice de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange du système de commande électronique pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication.	

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre et d'une province à une autre.

En dehors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut être applicable. Pour les détails, contacter votre marchand autorisé KitchenAid.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Guide de diagnostic" dans cette brochure. Après avoir vérifié la section "Guide de diagnostic", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Demande d'assistance ou de service", ou en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs au numéro de téléphone, **1-800-422-1230** (sans frais), de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

3191524

7/98
Imprimé aux É.-U.